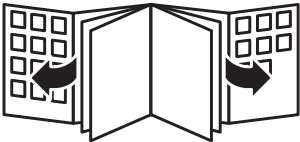


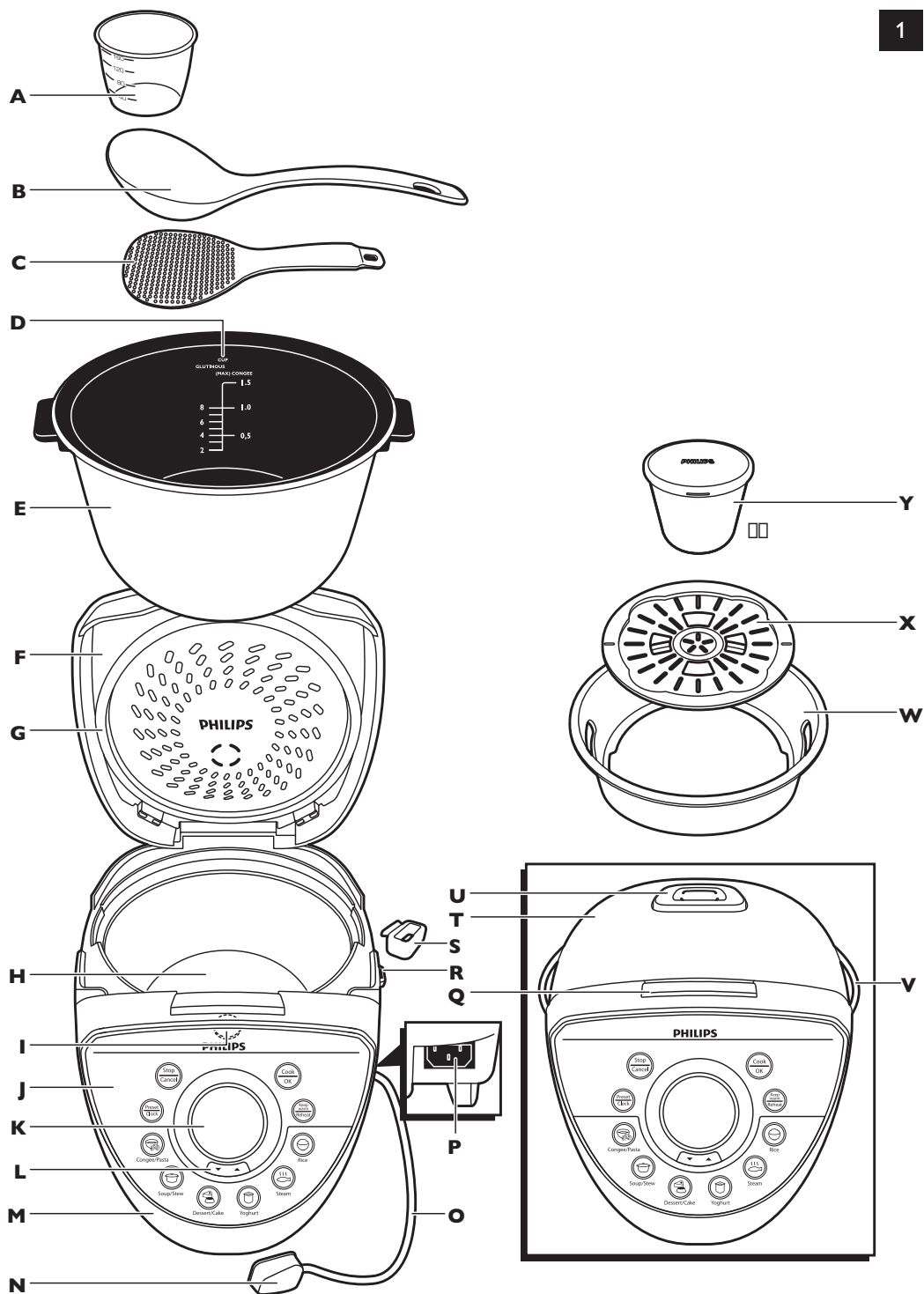
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD4768, HD4766



PHILIPS





HD4768, HD4766

ENGLISH 7
INDONESIA 31
ภาษาไทย 57
TIẾNG VIỆT 77

Mục lục

Giới thiệu.....	78
Mô tả tổng quát (Hình 1).....	78
Lưu ý.....	78
Cách chuẩn bị sử dụng máy	80
Trước khi sử dụng lần đầu	80
Bảng điều khiển và màn hình hiển thị	80
Đặt đồng hồ thời gian.....	80
Đặt ngôn ngữ hiển thị.....	81
Cách sử dụng máy	81
Danh sách 20 menu của nồi cơm điện.....	81
Hướng dẫn nấu ăn từng bước.....	82
Nấu cơm.....	83
Cơm với xúp.....	84
Cháo congee.....	85
Nấu ăn với các menu khác.....	86
Mì ống Pasta	86
Xúp/Hầm.....	87
Sữa chua.....	89
Món tráng miệng/Bánh Pútđinh.....	89
Hấp thức ăn.....	91
Hầm nóng.....	92
Giữ ấm.....	92
Bộ hẹn giờ.....	93
Vệ sinh máy	94
Bảo quản	95
Môi trường.....	95
Bảo hành và dịch vụ.....	95
Cách khắc phục sự cố.....	95
Công thức nấu ăn	97
Mì ống Pasta	97
Sữa chua.....	97
Bánh cà rốt.....	98
Bánh bột yến mạch chuối.....	98
Bánh pútđinh củ cải trắng.....	99
Bánh pútđinh khoai sọ.....	99

Giới thiệu

Chúc mừng bạn đã mua được sản phẩm Philips mới và chào mừng bạn đến với Philips! Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại www.philips.com/welcome.

Mô tả tổng quát (Hình 1)

- A** Cốc định lượng
- B** Môi xúp
- C** Muỗng cơm
- D** Chỉ báo mức nước
- E** Nồi trong có cán
- F** Nắp trong có thể tháo rời
- G** Vòng đệm
- H** Đế nhiệt
- I** Cảm biến nhiệt độ
- J** Panen điều khiển
- K** Màn hình
- L** Các nút lên và xuống
- M** Thân chính
- N** Phích cắm
- O** Dây điện nguồn có thể tháo rời
- P** Ổ cắm cho phích cắm thiết bị
- Q** Nút mở nắp
- R** Giá gắn bộ phận giữ muỗng
- S** Bộ phận giữ muỗng
- T** Nắp ngoài
- U** Nắp thông hơi có thể tháo rời
- V** Tay cầm nổi cơm điện
- W** Giỏ hơi
- X** Khay hấp có thể tháo rời
- Y** Nồi chế biến sữa chua

Lưu ý

Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

Nguy hiểm

- Không nhúng phần thân nổi cơm điện vào trong nước, hay rửa dưới vòi nước.

Cảnh báo

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên máy có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi bạn nối máy vào nguồn điện.
- Chỉ nối thiết bị này vào ổ cắm điện có dây tiếp đất. Luôn đảm bảo rằng phích cắm được cắm chặt vào ổ điện.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây điện nguồn, nồi trong hoặc phần thân nổi bị hư hỏng.
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc có dấu hiệu tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Để dây điện xa tầm tay trẻ em. Không để dây điện treo lơ lửng ngang cạnh bàn hay mặt bếp nơi đặt bếp.

- Bảo đảm đề nhiệt, bộ cảm biến nhiệt độ và mặt ngoài của nồi trong luôn sạch sẽ và khô trước khi cắm phích cắm vào ổ điện.
- Không sử dụng thiết bị nếu vòng đệm bị hỏng.
- Không cắm phích cắm của thiết bị vào ổ điện hoặc nhấn bất kỳ nút nào trên bảng điều khiển bằng tay ướt.
- Không nối thiết bị này với công tắc hẹn giờ bên ngoài để tránh tình huống nguy hiểm.

Chú ý

- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận nào mà Philips không đặc biệt khuyên dùng. Nếu bạn sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận không phải của Philips, việc bảo hành sẽ bị mất hiệu lực.
- Chỉ sử dụng thìa múc cơm đi kèm. Tránh sử dụng những dụng cụ sắc.
- Không để nồi dưới nhiệt độ cao, hay đặt nồi lên bếp hay dụng cụ nấu khác đang đun hoặc vẫn còn nóng.
- Luôn đặt nồi trong vào trước khi cắm phích cắm vào ổ điện và bật nồi cơm điện.
- Luôn rút phích cắm của nồi cơm điện nếu bạn không sử dụng thiết bị trong một khoảng thời gian dài.
- Luôn để nồi cơm điện nguội xuống trước khi lau chùi hoặc di chuyển.
- Không đặt nồi trong trực tiếp lên ngọn lửa để nấu cơm.
- Nếu sử dụng thiết bị này không đúng cách hay dùng cho những mục đích chuyên nghiệp hay bán chuyên nghiệp hoặc nếu sử dụng thiết bị này không theo hướng dẫn, chế độ bảo hành sẽ bị mất hiệu lực và Philips sẽ không chịu trách nhiệm đối với bất cứ hư hỏng nào gây ra.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong nhà và những ứng dụng tương tự như là:
 - khu vực nhà bếp dành cho nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
 - nhà trại;
 - sử dụng bởi khách hàng trong các khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường dân cư khác;
 - môi trường thuộc loại giường ngủ và ăn sáng.
- Đặt nồi cơm điện này trên một mặt phẳng nằm ngang, vững chắc và bằng phẳng.
- Những mặt có thể tiếp xúc có thể trở nên rất nóng khi thiết bị đang hoạt động. Chỉ chạm vào bảng điều khiển.
- Cẩn thận với hơi nước thoát ra từ lỗ thoát hơi nước trong khi nấu hoặc hơi nước trực tiếp từ trong nồi khi mở nắp.
- Không nhấc và di chuyển nồi cơm điện trong khi nồi cơm đang hoạt động.
- Cẩn thận khi bạn cầm nồi trong và giỏ hơi sau khi nấu, vì chúng có thể nóng và nặng.
- Không để nồi cơm điện tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng mặt trời.
- Không cho các vật bằng kim loại hoặc các chất lạ vào lỗ thông hơi.
- Không đặt vật có từ tính lên trên nắp nồi. Không sử dụng thiết bị gần vật có từ tính.
- Không sử dụng nồi trong nếu nồi trong bị biến dạng.
- Không cho nước quá mức nước tối đa được đánh dấu trong nồi trong để tránh bị trào.
- Không đặt muỗng cơm trong nồi khi đang nấu, giữ ấm hoặc hâm nóng cơm.
- Luôn lau chùi thiết bị sau khi sử dụng.
- Không làm sạch thiết bị bằng máy rửa chén.

Từ trường điện (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến các từ trường điện (EMF). Nếu được sử dụng đúng và tuân thủ các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này, theo các bằng chứng khoa học hiện nay, việc sử dụng thiết bị này là an toàn.

Chức năng dự phòng khi mất điện.

Thiết bị này có chức năng dự phòng ghi nhớ trạng thái trước khi mất điện, với điều kiện nguồn điện được khôi phục trong vòng 2 giờ. Nếu xảy ra mất điện trong quá trình nấu, khi nguồn điện được khôi phục, thời gian nấu đêm ngược sẽ tiếp tục tại điểm thời gian đêm đã dừng lại.

Nếu việc mất điện xảy ra trong quá trình nấu và kéo dài quá 2 giờ, nồi cơm điện tự động đặt lại về chế độ chờ khi nguồn điện được khôi phục. Mở nồi cơm điện, bỏ hết đồ nấu và bắt đầu lại từ đầu.

Nếu bạn đặt bộ hẹn giờ và quá trình nấu cài sẵn vẫn chưa bắt đầu khi mất điện, quá trình sẽ bắt đầu khi nguồn điện được khôi phục, với điều kiện nguồn điện được khôi phục trong vòng 12 giờ.

Cách chuẩn bị sử dụng máy

Trước khi sử dụng lần đầu

- 1** Tháo túi nhựa giữa nồi trong và bộ phận làm nóng.
- 2** Làm sạch kỹ các bộ phận của nồi cơm điện trước khi sử dụng lần đầu tiên (xem chương 'Vệ sinh máy').
- 3** Lau thật khô tất cả các bộ phận trước khi bắt đầu sử dụng thiết bị.
- 4** Lắp giá giữ thìa vào phần thân chính của nồi cơm điện (Hình 2).

Bảng điều khiển và màn hình hiển thị

Bảng điều khiển có 12 nút để điều khiển thiết bị. Màn hình hiển thị cung cấp thông tin về các quá trình đã được chọn.

Màn hình bật sáng ngay sau khi bạn nhấn bất kỳ nút nào, để bạn có thể xem thông tin hiển thị rõ hơn.

Lưu ý: Khi thiết bị đang nấu hoặc hâm nóng, ánh sáng hiển thị sẽ bị tắt sau 10 phút.

- Bảng điều khiển và màn hình hiển thị (Hình 3)

Các nút lên và xuống

Bạn có thể sử dụng các nút lên và xuống phía dưới màn hình hiển thị để chọn menu mong muốn và để điều chỉnh các thông số cài đặt (đồng hồ, bộ hẹn giờ và thời gian nấu).

Các nút menu/điều khiển

Có 4 nút điều khiển ở phần trên cùng của bảng điều khiển và 6 nút menu ở phần dưới cùng của bảng điều khiển.

Có nút đèn nhấp nháy để chỉ ra rằng bạn có thể nhấn nút này để chuyển sang bước tiếp theo. Bạn có thể sử dụng nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để ngừng quá trình nấu hoặc ngừng bộ hẹn giờ cài sẵn. Bạn cũng có thể sử dụng nút này như là nút "hủy thao tác" khi bạn đang lập trình quá trình nấu để quay lại màn hình trước.

Menu

Một số menu có menu con. Khi bạn nhấn nút cho các menu này, menu con xuất hiện trên màn hình. Nếu menu không có menu con, bước đầu tiên của quá trình nấu được hiển thị trên màn hình. Ở một số menu, chữ và hình ảnh động được hiển thị trên màn hình để hướng dẫn bạn thực hiện quá trình nấu theo từng bước.

Đặt đồng hồ thời gian

Lưu ý: Bạn không thể điều chỉnh đồng hồ thời gian trong quá trình nấu hoặc khi thiết bị đang ở chế độ giữ ấm.

- 1** Cắm phích cắm vào ổ điện và bật công tắc chính.
- 2** Màn hình hiển thị lời chào ('Chào buổi sáng', 'Chào buổi chiều' hoặc 'Chào buổi tối').
- 3** Nhấn nút Preset/Clock (Cài sẵn/Đồng hồ) hai lần (Hình 4).
- 4** Nhấn nút lên hoặc xuống để chọn 'Clock setting' (Cài đặt đồng hồ). (Hình 5)
- 5** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) (Hình 6).
- 6** Nhấn nút lên hoặc xuống để đặt đồng hồ (biểu diễn thời gian 24 giờ). Nhấn và giữ nút lên hoặc xuống để dịch chuyển nhanh thời gian tiền hoặc lùi (Hình 7).
- 7** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để xác nhận thời gian (Hình 6).

Lưu ý: Nếu bạn muốn hủy thay đổi, nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy).

- Thông báo 'Saved' (Đã lưu) được hiển thị trên màn hình. Thời gian ngừng nhập nháy và màn hình hiển thị đồng hồ thời gian đã đặt (Hình 8).

Lưu ý: Đồng hồ thời gian được xác nhận tự động nếu bạn không nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) trong vòng 30 giây.

Lưu ý: Màn hình chỉ hiển thị đồng hồ thời gian khi thiết bị được cắm vào ổ điện.

Đặt ngôn ngữ hiển thị

Bạn có thể chọn một trong ba ngôn ngữ: Tiếng Trung Quốc giản lược, Tiếng Trung Quốc truyền thống hoặc tiếng Anh.

- Nhấn nút Preset/Clock (Cài sẵn/Đồng hồ) hai lần (Hình 4).
- Nhấn nút lên hoặc xuống để chọn 'Language setting' (Cài đặt ngôn ngữ) (Hình 9).
- Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) (Hình 6).
- Nhấn nút lên hoặc xuống để chọn ngôn ngữ mong muốn (Tiếng Trung Quốc giản lược, Tiếng Trung Quốc truyền thống hoặc Tiếng Anh) (Hình 10).
- Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để xác nhận ngôn ngữ (Hình 6).

Lưu ý: Nếu bạn muốn hủy thay đổi, nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy).

- Thông báo 'Saved' (Đã lưu) được hiển thị trên màn hình (Hình 8).

Cách sử dụng máy

Danh sách 20 menu của nồi cơm điện

Menu	Menu con
Gạo	Gạo thường
	Gạo thường nấu nhanh
	Gạo thường khẩu phần nhỏ
	Gạo nếp
	Gạo trộn
	Cơm với xúp
Cháo congee/Mì ống pasta	Cháo congee gạo thường loại đặc
	Cháo congee gạo thường loại loãng
	Cháo congee trộn nhiều loại ngũ cốc
	Mì ống Pasta
Xúp/Hầm	Xúp rau
	Hầm
	Xúp đun sôi lâu
Sữa chua	Sữa chua
Món tráng miệng/Bánh Pútđinh	Xúp đậu xanh
	Bánh ngũ cốc

Menu	Menu con
Món tráng miệng/Bánh Pútđinh	Bánh cà rốt
	Bánh pútđinh củ cải trắng
	Bánh pútđinh khoai sọ
Hoi nước	Hoi nước

Hướng dẫn nấu ăn từng bước

Bảng dưới đây cho bạn thấy các bước thực hiện trong các menu con khác nhau. Các số trong danh sách dưới đây tương ứng với các số trong bảng và cho bạn biết bạn phải làm gì tiếp theo tại các điểm nhất định trong quá trình nấu ăn.

- 1 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu quá trình nấu ăn. Nếu bạn không nhấn nút này, quá trình nấu ăn sẽ bắt đầu tự động sau 10 giây.
- 2 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để tiếp tục quá trình nấu ăn. Nếu bạn không nhấn nút này, quá trình nấu sẽ tiếp tục tự động sau 30 giây.
- 3 Quá trình nấu chỉ bắt đầu khi bạn nhấn nút Cook/OK.
- 4 Nhấn nút Cook/OK. Nếu bạn không nhấn nút này, màn hình tự động hiển thị thời gian nấu sau 10 giây.
- 5 Nhấn nút Cook/OK. Nếu bạn không nhấn nút này, màn hình tự động hiển thị thời gian nấu sau 30 giây.

Menu	Menu con	Các bước trước khi nấu	Thời gian cho bước thứ 2	Các bước trong quá trình nấu	Các bước sau khi nấu
Gạo	Cơm với xúp	Nấu cơm trước tiên (1)	Tùy thuộc vào lượng cơm được nấu.	Thêm nước xuyt âm và các nguyên liệu khác (2)	
Cháo congee/Mì ống pasta	Cháo congee ngũ cốc trộn nhiều loại.	Thêm ngũ cốc trộn và nước (5)			
	Mì ống Pasta	Thêm mì ống pasta, nước xốt và nước (5)			
Xúp/Hầm	Xúp rau	Thêm nước để tạo nước xuyt (4)	Khoảng 10-15 phút	Thêm rau xanh (2)	
	Hầm	Thêm nước, thịt và các nguyên liệu khác (4)			
	Xúp đun sôi lâu	Thêm nước và các nguyên liệu (4)			
Sữa chua	Sữa chua	Rót hỗn hợp sữa âm (40°C) và sữa chua vào nồi sữa chua, đổ nước vào nồi trong (5)			
Món tráng miệng/Bánh Pútđinh	Xúp đậu xanh	Thêm nước và nguyên liệu làm món tráng miệng (4)			

Menu	Menu con	Các bước trước khi nấu	Thời gian cho bước thứ 2	Các bước trong quá trình nấu	Các bước sau khi nấu
Món tráng miệng/Bánh Pútđinh	Bánh pútđinh củ cải trắng	Thêm củ cải trắng, tôm khô, lạp xườn Trung Quốc và gia vị (1)	20 phút	Thêm hỗn hợp bột gạo (3)	
	Bánh pútđinh khoai sọ	Thêm khoai sọ, lạp xườn Trung Quốc, tôm khô và gia vị (1)	20 phút	Thêm hỗn hợp bột gạo (3)	
	Bánh ngũ cốc	Cho hỗn hợp làm bánh vào nồi trong (1)			
	Bánh cà rốt	Cho hỗn hợp làm bánh vào nồi trong (1)			
Hoi nước	Hoi nước	Đặt đĩa vào giỏ hoi, đổ nước vào nồi trong (5)			

Nấu cơm

Menu Nấu cơm của thiết bị này bao gồm 6 menu con cho phép bạn nấu các loại gạo khác nhau hoặc các công thức nấu cơm khác nhau.

1 Lường gạo để nấu cơm bằng chén định lượng gạo cấp kèm (Hình 11).

Thông thường mỗi chén lường gạo có thể cho ra 2 bát cơm. Không nấu nhiều hơn những số lượng được ghi ở trong nồi. 1 chén lường gạo có thể tích khoảng 180ml.

- HD4768: Dung tích nồi trong là 5,0L, dung tích tối đa đôi với gạo là 1,8L
- HD4766: Dung tích nồi trong là 4,0L, dung tích tối đa đôi với gạo là 1,5L

Lượng gạo và thời gian nấu cho các menu nấu cơm

Bảng dưới đây hiển thị thời gian nấu tương đối. Thời gian nấu thực tế có thể khác nhau tùy theo điện áp, nhiệt độ phòng, độ ẩm và lượng nước được sử dụng.

Menu	HD4766 Thời gian nấu tương đối	HD4766 Lượng gạo (chén)	HD4768 Thời gian nấu tương đối	HD4768 Lượng gạo (chén)
Gạo thường	40-50 phút	2-8	40-50 phút	2-10
Gạo thường nấu nhanh*	30-40 phút	2-4	30-40 phút	2-6
Gạo thường khẩu phần ít**	40-50 phút	2-3	40-50 phút	2-3
Gạo nếp	50-90 phút	2-8	50-90 phút	2-8
Cơm trộn	40-50 phút	2-4	40-50 phút	2-6
Cơm với xúp	35-70 phút	2-8	35-70 phút	2-10

Lưu ý: Đậu, hạt đậu khô hoặc ngũ cốc được sử dụng trong cơm trộn cần được ngâm trước khi sử dụng.

*Để có được kết quả tối ưu, chúng tôi khuyên bạn không nấu quá 4 (HD4766) hoặc 6 (HD4768) chén gạo.

**Để có được kết quả tối ưu, chúng tôi khuyên bạn không nên nấu quá 3 chén gạo.

2 Vo gạo thật sạch.

3 Cho gạo đã vo sạch vào nồi trong.

4 Cho nước vào đến mức nước được chỉ dẫn trên thang chia mức nước ở nồi trong, tương ứng với số lượng chén gạo đã sử dụng. Sau đó làm cho bề mặt gạo trong nồi bằng đều.

Ví dụ, nếu bạn nấu 4 chén gạo Đông Bắc, thêm nước vào lên đến mức nước 4 chén cho gạo Đông Bắc được chỉ dẫn trên thang chia.

- HD4768 (Hình 12)

- HD4766 (Hình 13)

Lưu ý: Mức nước được đánh dấu ở nồi trong này chỉ là một mức nước chỉ báo tham khảo; bạn luôn luôn có thể điều chỉnh mức nước cho thích hợp với các loại gạo khác nhau và theo sở thích của riêng bạn.

5 Nhấn nút mở để mở nắp.

6 Đặt nồi trong vào nồi cơm điện (Hình 14).

Bảo đảm rằng nồi được đặt chuẩn xác và tay cầm của nồi thẳng hàng với các rãnh trên thân chính.

Lưu ý: Bảo đảm rằng bộ phận đun nóng và mặt bên ngoài của nồi trong sạch sẽ và khô ráo.

7 Cắm phích cắm vào ổ điện và bật công tắc chính.

8 Đóng nắp nồi cơm điện.

Không dùng lực để đóng nắp. Nếu nắp đóng không chuẩn, kiểm tra xem nồi trong đã được đặt chính xác chưa.

9 Nhấn nút Rice (Nấu cơm). Sau đó nhấn nút lên hoặc xuống để chọn loại gạo (Hình 15).

10 Nhấn nút Cook/OK (Nấu cơm/OK) để bắt đầu quá trình nấu.

Đèn Cook/OK bật sáng và hình động nấu ăn xuất hiện trên màn hình hiển thị. (Hình 16)

Màn hình sẽ hiển thị thời gian đếm ngược tính theo phút (10, 9, 8 v.v...) trong 10 phút cuối của quá trình nấu.

Khi kết thúc quá trình nấu thiết bị phát tiếng bip và đèn Giữ ấm/Hâm nóng bật sáng để cho biết thiết bị đã chuyển sang chế độ giữ ấm.

Màn hình đếm thời gian giữ ấm tính theo giờ (tối đa 12 giờ).

11 Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để hủy chế độ giữ ấm (Hình 17).

Nếu bạn muốn tiếp tục lại chế độ giữ ấm, bạn chỉ cần nhấn lại nút Giữ ấm/Hâm nóng.

12 Nhấn nút mở để mở nắp. (Hình 18)

13 Đánh hơi cơm.

Đánh cơm cho phép hơi nước thừa thoát ra. Làm như vậy cơm sẽ hơi hơn.

14 Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nồi cơm điện.

Cơm với xúp

1 Thực hiện theo các bước từ 1 đến 9 trong mục 'Nấu cơm'.

2 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để xác nhận cài đặt (Hình 6).

Hướng dẫn đầu tiên xuất hiện trên màn hình.

3 Nhấn lại nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu quá trình nấu.

Nếu bạn không nhấn lại nút Cook/OK (Nấu/OK), quá trình nấu sẽ bắt đầu tự động sau 10 giây.

Đèn Nấu/OK bật sáng và hình động nấu ăn xuất hiện trên màn hình hiển thị.

4 Nồi cơm điện phát ra tiếng bip và nút Cook/OK (Nấu/OK) nhấp nháy để báo đèn lúc bạn phải thêm các nguyên liệu khác.

5 Thêm các nguyên liệu được hiển thị trên màn hình. Sau đó nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để tiếp tục quá trình nấu.

Nếu bạn không nhấn lại nút Cook/OK (Nấu/OK), quá trình nấu sẽ tự động tiếp tục sau 30 giây.

- ▶ Màn hình sẽ hiển thị thời gian đếm ngược tính theo phút (10, 9, 8 v.v...) trong 10 phút cuối của quá trình nấu.
- ▶ Khi kết thúc quá trình nấu, thiết bị phát ra tiếng bíp và thông báo 'Hoàn thành' xuất hiện trên màn hình.

6 Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để hủy quá trình nấu, cài đặt sẵn hoặc chế độ giữ ấm.

7 Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nồi cơm điện.

Cháo congee

Menu Cháo Congee/Mì ống Pasta chứa 3 menu con cho cháo congee.

Menu	HD4766 Thời gian nấu tương đối	HD4766 Lượng gạo (chén)	HD4768 Thời gian nấu tương đối	HD4768 Lượng gạo (chén)
Cháo congee gạo thường loại đặc	0,5-4 giờ	0,5-2	0,5-4 giờ	0,5-2,5
Cháo congee gạo thường loại loãng	0,5-4 giờ	0,5-1	0,5-4 giờ	0,5-1,5
Cháo congee trộn nhiều loại ngũ cốc	0,5-4 giờ	0,5-2	0,5-4 giờ	0,5-2,5

1 Cho nguyên liệu vào nồi trong.

2 Thêm nước.

Bảm đảm rằng tất cả nguyên liệu kể cả nước không vượt quá mức nước tối đa trên thang chia dành cho món cháo congee như được chỉ dẫn trên mặt bên trong của nồi trong.

Không thích hợp nấu gạo mịn/ bột đậu vì như vậy có thể gây ra trào nước.

- HD4768 (Hình 19)
- HD4766 (Hình 20)

3 Thực hiện theo các bước 5 đến 8 trong mục 'Nấu cơm' trong chương này.

4 Nhấn nút Cháo congee/Mì ống Pasta (Hình 21).

5 Nhấn nút lên hoặc xuống để chọn loại cháo congee bạn muốn nấu.

6 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK).

- ▶ Thời gian nấu mặc định 1 giờ xuất hiện trên màn hình hiển thị.
- ▶ Nếu bạn đã chọn 'Cháo congee ngũ cốc trộn', hướng dẫn đầu tiên xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Lưu ý: Nếu bạn đã chọn 'Cháo congee ngũ cốc trộn' và không nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK), màn hình tự động hiển thị thời gian nấu sau 30 giây.

7 Để điều chỉnh thời gian, nhấn nút lên hoặc xuống. Nhấn và giữ nút lên hoặc xuống để dịch chuyển nhanh thời gian tiến hoặc lùi.

Bạn có thể đặt thời gian bất kỳ trong khoảng từ 30 phút đến 4 tiếng.

Mẹo: Đặt 30 phút nếu bạn nấu 0,5 chén gạo với HD4766 hoặc HD4768. Đặt 4 giờ nếu bạn nấu 2 chén gạo với HD4766 hoặc 2,5 chén gạo với HD4768.

8 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu quá trình nấu (Hình 6).

- ▶ Đèn Nấu/OK bật sáng và hình động nấu ăn xuất hiện trên màn hình hiển thị.
- ▶ Màn hình hiển thị đếm lùi thời gian nấu tính bằng phút.

- ▶ Khi kết thúc quá trình nấu, thiết bị phát ra tiếng bíp và đèn Giữ ấm/Hâm nóng bật sáng để cho biết thiết bị đã chuyển sang chế độ giữ ấm.
- ▶ Màn hình hiển thị thời gian giữ ấm đêm tiền tính bằng giờ (tối đa 12 giờ).

9 Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để hủy chế độ giữ ấm.

10 Nhấn nút mở để mở nắp.

11 Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nồi cơm điện.

Nấu ăn với các menu khác.

Bảng dưới đây hiển thị thời gian nấu mặc định và thời gian nấu có thể điều chỉnh trong các menu khác.

Thời gian nấu trong các menu khác

Menu	Thời gian nấu mặc định	Dung tích tối ưu cho thời gian nấu mặc định	Thời gian nấu có thể điều chỉnh	Thời gian nấu gợi ý cho dung tích tối đa
Mì ống Pasta	30 phút.	250g pasta	20-30 phút	30 phút.
Xúp rau	30 phút.	Mức độ xúp lên đến gạo thường mức 4	30 phút-1 giờ 30 phút	1 giờ 30 phút
Xúp đun sôi lâu	3 giờ	Mức độ xúp lên đến gạo thường mức 8	2-4 giờ	4 giờ
Sữa chua	4 giờ	4 chén sữa chua	3-6 giờ	4 giờ
Xúp đậu xanh	1 giờ	2L nước	30 phút-4 giờ	2 giờ
Bánh ngũ cốc	50 phút	Hỗn hợp làm bánh lên đến mức Bánh	-	-
Bánh cà rốt	50 phút	Hỗn hợp làm bánh lên đến mức Bánh	-	-
Hâm	1 giờ	300g thịt	45 phút-4 giờ	3 giờ
Bánh pútđinh củ cải trắng	70 phút	600g củ cải trắng, 250g bí ngô, 360ml nước, 300g hỗn hợp bột gạo lên đến mức Bánh Pútđinh	-	-
Bánh pútđinh khoai sọ	70 phút	700g khoai sọ, 250 hỗn hợp bột gạo, 700ml nước lên đến mức Bánh Pútđinh	-	-
Hấp thức ăn	30 phút.	300g sườn lợn	10 phút-1 giờ	1 giờ

Mì ống Pasta

Menu Cháo Congee/Mì ống Pasta có 1 menu con cho mì ống pasta. Xem mục **Công thức** để có được các ý tưởng nấu ăn.

1 Cho nguyên liệu và nước vào nồi trong.

Bảm đảm rằng tất cả nguyên liệu kể cả nước không vượt quá mức nước tối đa trên thang chia dành cho mì ống pasta như được chỉ dẫn trên mặt bên trong của nồi trong.

- HD4768 (Hình 22)

- HD4766 (Hình 23)

2 Thực hiện theo các bước 5 đến 8 trong mục ‘Nấu cơm’ trong chương này.

3 Nhấn nút Cháo congee/Mì ống Pasta. Sau đó nhấn nút lên hoặc xuống để chọn menu con Pasta (Hình 21).

➤ Hướng dẫn đầu tiên xuất hiện trên màn hình.

4 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK).

➤ Thời gian nấu mặc định 30 phút xuất hiện trên màn hình.

5 Để điều chỉnh thời gian, nhấn nút lên hoặc xuống. Nhấn và giữ nút lên hoặc xuống để dịch chuyển nhanh thời gian tiến hoặc lùi.

Bạn có thể đặt bất kỳ thời gian nào từ 20 đến 30 phút.

6 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu quá trình nấu.

➤ Đèn Nấu/OK bật sáng và hình động nấu ăn xuất hiện trên màn hình hiển thị.

➤ Màn hình hiển thị đếm lùi thời gian nấu tính bằng phút.

➤ Khi kết thúc quá trình nấu, thiết bị phát tiếng bip và thông báo ‘Hoàn thành’ xuất hiện trên màn hình.

7 Nhấn nút mở để mở nắp.

8 Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nồi cơm điện.

Xúp/Hầm

Xúp

Menu Xúp/Hầm chứa 2 menu con cho xúp: xúp rau và xúp đun sôi lâu. Menu con xúp rau thích hợp để nấu các loại xúp chỉ cần thời gian nấu ngắn nhưng có công suất cao, như xúp cải bắp và thịt. Menu con đun sôi lâu thích hợp cho các loại xúp cần thời gian nấu lâu hơn và công suất thấp để có được toàn bộ hương vị từ các nguyên liệu, như xúp gà với các loại thuốc bắc.

1 Cho nguyên liệu vào nồi trong theo hướng dẫn trên màn hình hiển thị.

Lưu ý: Bạn có thể cho rau để nấu xúp rau vào nồi trong ở bước thứ hai để nấu mềm các nguyên liệu này.

2 Thêm nước.

Bảo đảm rằng tất cả các nguyên liệu kể cả nước không vượt quá mức nước tối đa trên thang chia dành cho xúp được chỉ dẫn ở mặt bên trong của nồi trong.

- HD4768 (Hình 22)

- HD4766 (Hình 23)

3 Thực hiện theo các bước 5 đến 8 trong mục ‘Nấu cơm’ trong chương này.

4 Nhấn nút Xúp/Hầm. (Hình 24)

5 Nhấn nút lên hoặc xuống để chọn loại xúp bạn muốn nấu.

6 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK).

➤ Hướng dẫn đầu tiên xuất hiện trên màn hình.

7 Nhấn nút Cook/OK. Nếu bạn không nhấn nút này, màn hình tự động hiển thị thời gian nấu cho xúp rau hoặc xúp sôi lâu sau 10 giây.

➤ Thời gian nấu mặc định (30 phút cho xúp rau và 3 giờ cho xúp sôi lâu) xuất hiện trên màn hình.

8 Để điều chỉnh thời gian nấu, nhấn nút lên hoặc xuống. Nhấn và giữ nút lên hoặc xuống để di chuyển nhanh thời gian tiến hoặc lùi.

Bạn có thể đặt bất kỳ thời gian nào từ 30 phút đến 1 giờ 30 phút cho xúp rau và từ 2 đến 4 giờ cho xúp sô-lô.

- 9** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu quá trình nấu.
 - ▶ Đèn Nấu/OK bật sáng và hình động nấu ăn xuất hiện trên màn hình hiển thị.
 - ▶ Màn hình hiển thị đếm lùi thời gian nấu tính bằng phút.
 - ▶ Với xúp rau, thiết bị phát tiếng bíp và đèn Cook/OK nhấp nháy cho biết bạn phải thực hiện bước tiếp theo được hiển thị trên màn hình. Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để tiếp tục quá trình nấu. Nếu bạn không nhấn nút này, quá trình nấu tiếp tục tự động sau 30 giây.
 - ▶ Khi kết thúc quá trình nấu, thiết bị phát tiếng bíp và thông báo 'Hoàn thành' xuất hiện trên màn hình.
 - ▶ Màn hình đếm tiến thời gian giữ ấm tính theo giờ (tối đa 12 giờ).
- 10** Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để hủy chế độ giữ ấm.
- 11** Nhấn nút mở để mở nắp.
- 12** Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nồi cơm điện.

Hầm

Menu Xúp/Hầm có 1 menu con cho món hầm.

- 1** Cho nguyên liệu vào nồi trong.

Bảo đảm rằng tất cả nguyên liệu kể cả nước không vượt quá mức nước tối đa trên thang chia cho món hầm được chỉ dẫn ở mặt bên trong của nồi trong.

- 2** Thêm nước cho đến khi ngập $\frac{3}{4}$ lượng nguyên liệu.
- 3** Thực hiện theo các bước 5 đến 8 trong mục 'Nấu cơm' trong chương này.
- 4** Nhấn nút Xúp/Hầm (Hình 24).
- 5** Nhấn nút lên hoặc xuống để chọn menu con Món hầm.
- 6** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK).
 - ▶ Hướng dẫn đầu tiên xuất hiện trên màn hình.
- 7** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK). Nếu bạn không nhấn nút này, màn hình tự động hiển thị thời gian nấu sau 10 giây.
 - ▶ Thời gian nấu mặc định 1 giờ xuất hiện trên màn hình hiển thị.
- 8** Để điều chỉnh thời gian, nhấn nút lên hoặc xuống. Nhấn và giữ nút lên hoặc xuống để dịch chuyển nhanh thời gian tiến hoặc lùi.

Bạn có thể đặt bất kỳ thời gian nào từ 45 phút đến 3 giờ.

- 9** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu quá trình nấu.
 - ▶ Đèn Nấu/OK bật sáng và hình động nấu ăn xuất hiện trên màn hình hiển thị.
 - ▶ Màn hình hiển thị đếm lùi thời gian nấu tính bằng phút.
 - ▶ Khi kết thúc quá trình nấu, thiết bị phát tiếng bíp và thông báo 'Hoàn thành' xuất hiện trên màn hình.
 - ▶ Khi kết thúc quá trình nấu, thiết bị phát ra tiếng bíp và đèn Giữ ấm/Hầm nóng bật sáng để cho biết thiết bị đã chuyển sang chế độ giữ ấm.
 - ▶ Màn hình hiển thị thời gian giữ ấm đếm tiến tính bằng giờ (tối đa 12 giờ).
- 10** Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để hủy chế độ giữ ấm.
- 11** Nhấn nút mở để mở nắp.
- 12** Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nồi cơm điện.

Sữa chua

Xem mục **Công thức** để có được các ý tưởng nấu ăn.

1 Rót hỗn hợp sữa âm và sữa chua vào nồi sữa chua.

2 Đặt khay hấp vào nồi trong (Hình 25).

3 Đổ nước vào nồi trong (Hình 26).

Bảo đảm rằng tất cả nguyên liệu kể cả nước không vượt quá mức nước tối đa trên thang chia cho sữa chua được chỉ dẫn bên trong của nồi trong.

- HD4768 (Hình 22)

- HD4766 (Hình 23)

4 Đặt nồi sữa chua vào khay hấp. (Hình 27)

5 Thực hiện theo các bước 5 đến 8 trong mục ‘Nấu cơm’ trong chương này.

6 Nhấn nút Sữa chua. (Hình 28)

7 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK).

➤ Hướng dẫn đầu tiên xuất hiện trên màn hình.

8 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK). Nếu bạn không nhấn nút này, màn hình tự động hiển thị thời gian nấu sau 30 giây.

➤ Thời gian nấu mặc định 4 giờ xuất hiện trên màn hình.

9 Để điều chỉnh thời gian, nhấn nút lên hoặc xuống. Nhấn và giữ nút lên hoặc xuống để dịch chuyển nhanh thời gian tiến hoặc lùi.

Bạn có thể đặt bất kỳ thời gian nào từ 3 đến 6 giờ.

10 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu quá trình nấu.

➤ Đèn Nấu/OK bật sáng và hình động nấu ăn xuất hiện trên màn hình hiển thị.

➤ Màn hình hiển thị đếm lùi thời gian nấu tính bằng phút.

➤ Khi kết thúc quá trình nấu, thiết bị phát tiếng bíp và thông báo ‘Hoàn thành’ được hiển thị trên màn hình.

11 Nhấn nút mở để mở nắp.

12 Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nồi cơm điện.

Món tráng miệng/Bánh Pútđinh

Menu Món tráng miệng/Bánh Pútđinh gồm 1 menu con cho món xúp tráng miệng, 2 menu con cho bánh pútđinh và 2 menu con cho bánh ngọt.

Xúp đậu xanh

1 Cho nguyên liệu vào nồi trong.

2 Thêm nước.

Bảo đảm rằng tất cả nguyên liệu kể cả nước không vượt quá mức nước tối đa cho món tráng miệng được chỉ dẫn ở bên trong của nồi trong.

- HD4768 (Hình 22)

- HD4766 (Hình 23)

3 Thực hiện theo các bước 5 đến 8 trong mục ‘Nấu cơm’ trong chương này.

4 Nhấn nút Món tráng miệng/Bánh pútđinh. (Hình 29)

- 5** Nhấn nút lên hoặc xuống để chọn món xúp đậu xanh.
- 6** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK).
 - ▶ Hướng dẫn đầu tiên xuất hiện trên màn hình.
- 7** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK). Nếu bạn không nhấn nút này, màn hình tự động hiển thị thời gian nấu sau 10 giây.
 - ▶ Thời gian nấu mặc định 1 giờ xuất hiện trên màn hình hiển thị.
- 8** Để điều chỉnh thời gian, nhấn nút lên hoặc xuống. Nhấn và giữ nút lên hoặc xuống để dịch chuyển nhanh thời gian tiến hoặc lùi.

Bạn có thể đặt thời gian bất kỳ trong khoảng từ 30 phút đến 4 tiếng.
- 9** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu quá trình nấu.
 - ▶ Đèn Nấu/OK bật sáng và hình động nấu ăn xuất hiện trên màn hình hiển thị.
 - ▶ Màn hình hiển thị đếm lùi thời gian nấu tính bằng phút.
 - ▶ Khi kết thúc quá trình nấu, thiết bị phát ra tiếng bip và đèn Giữ ấm/Hâm nóng bật sáng để cho biết thiết bị đã chuyển sang chế độ giữ ấm.
 - ▶ Màn hình hiển thị thời gian giữ ấm đêm tiên tính bằng giờ (tối đa 12 giờ).
- 10** Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để hủy chế độ giữ ấm.
- 11** Nhấn nút mở để mở nắp.
- 12** Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nồi cơm điện.

Bánh pútđinh

Menu Món tráng miệng/Bánh pútđinh có 2 menu con cho bánh pútđinh: bánh pútđinh củ cải trắng và bánh pútđinh khoai sọ. Xem mục **Công thức** để có được các ý tưởng nấu ăn.

1 Cho nguyên liệu vào nồi trong.

- Bánh pútđinh củ cải trắng: Cho củ cải trắng, lạp xườn Trung Quốc, tôm khô và gia vị vào nồi trong và trộn đều.
- Bánh pútđinh khoai sọ: cho khoai sọ, lạp xườn Trung Quốc, tôm khô và gia vị vào nồi trong và trộn đều.

Bảo đảm rằng tất cả nguyên liệu kể cả nước không vượt quá mức nước tối đa trên thang chia cho bánh pútđinh được chỉ dẫn bên trong của nồi trong.

Lưu ý: Thực hiện theo các hướng dẫn trong công thức làm bánh pútđinh củ cải trắng hoặc bánh pútđinh khoai sọ trong chương 'Công thức nấu ăn'.

- 2** Nhấn nút Món tráng miệng/Bánh pútđinh (Hình 29).
- 3** Nhấn nút lên hoặc xuống để chọn loại bánh pútđinh bạn muốn làm.
- 4** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK).
 - ▶ Hướng dẫn đầu tiên xuất hiện trên màn hình.
- 5** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu quá trình nấu. Nếu bạn không nhấn nút này, quá trình nấu sẽ bắt đầu tự động sau 10 giây.

Lưu ý: Bạn không thể thay đổi thời gian nấu cho các menu con Bánh pútđinh.

- ▶ Đèn Nấu/OK bật sáng và hình động nấu ăn xuất hiện trên màn hình hiển thị.
- ▶ Thiết bị phát tiếng bip và nút Cook/OK nhấp nháy để báo rằng bạn phải thêm hỗn hợp bột gạo.

Cẩn thận khi mở nắp để thêm hỗn hợp bột gạo. Nắp và hơi thoát ra từ nồi trong rất nóng.

- 6** Thêm hỗn hợp bột gạo và khuấy đều. Sau đó nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để tiếp tục quá trình nấu. Nếu bạn không nhấn nút này, quá trình nấu sẽ không bắt đầu.

- ▶ Màn hình hiển thị đếm lùi thời gian nấu tính bằng phút.
- ▶ Khi kết thúc quá trình nấu, thiết bị phát tiếng bip và thông báo ‘Hoàn thành’ xuất hiện trên màn hình.

7 Nhấn nút mở để mở nắp.

8 Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nồi cơm điện.

Làm bánh

Menu Món tráng miệng/Bánh pudding có 2 menu con cho bánh ngọt: bánh ngũ cốc và bánh cà rốt. Xem mục **Công thức** để có được các ý tưởng nấu ăn.

1 Trộn các nguyên liệu để chuẩn bị hỗn hợp làm bánh.

Lưu ý: Thực hiện theo hướng dẫn trong các công thức làm bánh ngọt tại chương ‘Công thức nấu ăn’.

2 Cho dầu vào nồi trong.

3 Cho hỗn hợp làm bánh vào nồi trong.

4 Thực hiện theo các bước 5 đến 8 trong mục ‘Nấu cơm’ trong chương này.

5 Nhấn nút Món tráng miệng/Bánh pudding (Hình 29).

6 Nhấn nút lên hoặc xuống để chọn loại bánh bạn muốn làm.

7 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK).

▶ Hướng dẫn đầu tiên xuất hiện trên màn hình.

8 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu quá trình nấu. Nếu bạn không nhấn nút này, quá trình nấu sẽ bắt đầu tự động sau 10 giây.

Lưu ý: Bạn không thể thay đổi thời gian nấu cho bánh ngọt.

▶ Đèn Nấu/OK bật sáng và hình động nấu ăn xuất hiện trên màn hình hiển thị.

▶ Màn hình hiển thị đếm lùi thời gian nấu tính bằng phút.

▶ Khi kết thúc quá trình nấu, thiết bị phát tiếng bip và thông báo ‘Hoàn thành’ được hiển thị trên màn hình.

9 Nhấn nút mở để mở nắp.

10 Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nồi cơm điện.

Hấp thức ăn

1 Đặt khay hấp vào giỏ hơi, vạch thẳng trên khay hấp phải trở đến dấu trên giỏ hơi. (Hình 30)

2 Rót 3 chén nước bằng chén đong vào nồi trong.

Sẽ mất khoảng 8 phút để đun sôi 3 chén nước.

Lưu ý: Lượng nước phụ thuộc vào lượng thức ăn cần hấp.

3 Đặt giỏ hơi đã gắn khay hấp vào nồi trong (Hình 31).

4 Cho thức ăn cần hấp lên một cái đĩa hay cho vào khay hấp thức ăn.

Lưu ý: Để bảo đảm hấp đều, trải đều thức ăn và không chất đồng.

5 Thực hiện theo các bước 5 đến 8 trong mục ‘Nấu cơm’ trong chương này.

6 Nhấn nút Hấp để chọn menu Hấp (Hình 32).

▶ Hướng dẫn đầu tiên xuất hiện trên màn hình.

7 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK). Nếu bạn không nhấn nút này, màn hình tự động hiển thị thời gian nấu sau 30 giây.

▶ Thời gian nấu mặc định 30 phút xuất hiện trên màn hình.

8 Để điều chỉnh thời gian, nhấn nút lên hoặc xuống. Nhấn và giữ nút lên hoặc xuống để dịch chuyển nhanh thời gian tiến hoặc lùi.

Bạn có thể đặt thời gian bất kỳ trong khoảng từ 10 phút đến 1 tiếng.

9 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu quá trình nấu.

▶ Đèn Nấu/OK bật sáng và hình động nấu ăn xuất hiện trên màn hình hiển thị.

▶ Màn hình hiển thị đếm lùi thời gian nấu tính bằng phút.

▶ Khi kết thúc quá trình nấu, thiết bị phát tiếng bíp và thông báo 'Hoàn thành' xuất hiện trên màn hình.

10 Nhấn nút mở để mở nắp.

11 Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nồi cơm điện.

Hâm nóng

Bạn có thể sử dụng chế độ hâm nóng để hâm nóng cơm nguội. Đổ không quá nửa nồi để bảo đảm cơm được hâm nóng đều.

Lưu ý: Không hâm nóng cơm nguội hai lần.

1 Đánh hơi cơm nguội và trải đều trong nồi trong.

2 Cho thêm ½ chén nước vào cơm để tránh bị khô. Lượng nước cần thêm tùy thuộc vào lượng cơm sẽ được hâm nóng.

Nếu cơm bắt đầu cháy, hãy đổ thêm nước.

3 Thực hiện theo các bước 5 đến 8 trong mục 'Nấu cơm' trong chương này.

4 Nhấn nút Keep warm/Reheat (Giữ ấm/Hâm nóng) **hai lần** để bắt đầu quá trình hâm nóng. (Hình 33)

▶ Đèn Giữ ấm/Hâm nóng bật sáng và hình ảnh động hâm nóng và thời gian hâm nóng còn lại xuất hiện trên màn hình. (Hình 34)

Lưu ý: Thời gian hâm nóng mặc định là 23 phút.

▶ Khi quá trình hâm nóng kết thúc, bạn nghe thấy tiếng bíp và thông báo 'Hoàn thành' được hiển thị trên màn hình.

5 Nhấn nút mở để mở nắp.

6 Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nồi cơm điện.

Giữ ấm

Chế độ giữ ấm cho phép bạn giữ ấm cơm hoặc thức ăn trong một khoảng thời gian dài.

Lưu ý: Chúng tôi khuyên bạn không nên giữ cơm hoặc thức ăn ấm quá 12 tiếng để cơm được ngon.

1 Nhấn nút Keep warm/Reheat (Giữ ấm/Hâm nóng) một lần để bật chế độ giữ ấm (Hình 33).

▶ Đèn Giữ ấm/Hâm nóng sáng liên tục.

▶ Trong quá trình giữ ấm, màn hình hiển thị thời gian tính theo giờ từ 0 đến 11 (0giờ, 1giờ ...11giờ).

▶ Sau 12 giờ, chế độ giữ ấm tự động kết thúc và nồi cơm điện phát tiếng bíp 10 lần. Màn hình chuyển sang đồng hồ thời gian.

Bộ hẹn giờ

Bảng dưới đây hiển thị các tùy chọn bộ hẹn giờ sẵn có cho các menu khác nhau.

Menu	Menu con	Tùy chọn bộ hẹn giờ
Gạo	Gạo thường	1 giờ - 24 giờ
	Gạo thường nấu nhanh	-
	Gạo thường khẩu phần nhỏ	1 giờ - 24 giờ
	Gạo nếp	1 giờ - 24 giờ
	Gạo trộn	1 giờ - 24 giờ
	Cơm với xúp	-
Cháo congee/Mì ống pasta	Cháo congee gạo thường loại đặc	1 giờ - 24 giờ
	Cháo congee gạo thường loại loãng	1 giờ - 24 giờ
	Cháo congee trộn nhiều loại ngũ cốc	1 giờ - 24 giờ
	Mì ống Pasta	-
Xúp/Hầm	Xúp rau	-
	Xúp đun sôi lâu	1 giờ - 12 giờ
	Hầm	1 giờ - 12 giờ
Sữa chua	Sữa chua	-
Món tráng miệng/Bánh Pútđinh	Xúp đậu xanh	1 giờ - 12 giờ
	Bánh pútđinh củ cải trắng	-
	Bánh pútđinh khoai sọ	-
	Bánh ngũ cốc	-
	Bánh cà rốt	-
Hơi nước	Hơi nước	1 giờ - 12 giờ

Lưu ý: Một số menu cho phép bạn đặt thời gian nấu. Bạn có thể đặt cả bộ hẹn giờ và thời gian nấu trong các menu này. Bạn có thể đặt bộ hẹn giờ trước và sau đó đặt thời gian nấu, hoặc ngược lại.

Đặt thời gian sẵn sàng bằng nút Preset/Clock (Cài sẵn/Đồng hồ)

- 1** Nhấn nút Preset/Clock (Cài sẵn/Đồng hồ) (Hình 4).
 Đèn cho các nút menu sẵn có bật sáng. (Hình 35)
- 2** Nhấn nút cho menu bạn muốn sử dụng và, nếu cần thiết, chọn menu con mong muốn bằng nút lên hoặc xuống. Sau đó nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK).
- 3** Để đặt thời gian sẵn sàng, nhấn nút lên hoặc xuống. Nhấn và giữ nút lên hoặc xuống để dịch chuyển nhanh thời gian tiến hoặc lùi.

Lưu ý: Ví dụ, bạn có thể sử dụng nút Preset/Clock (Cài sẵn/Đồng hồ) để đặt thời gian sẵn sàng vào lúc 18:30 (Hình 36).

- 4** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu bộ hẹn giờ.
 Thông báo 'Saved' (Đã lưu) xuất hiện trên màn hình.
 Đèn Cook/OK (Nấu/OK) bật sáng và đoạn chữ 'Timer set' (Bộ hẹn giờ đã được đặt) và thời gian cài sẵn cho menu đã chọn xuất hiện trên màn hình.

- ▶ Khi quá trình nấu bắt đầu, hình ảnh động nấu ăn và thời gian nấu còn lại xuất hiện trên màn hình.

Lưu ý: Nếu thời gian cài sẵn ngắn hơn tổng thời gian nấu cần thiết của menu đã chọn, nồi cơm điện bắt đầu quá trình nấu ngay lập tức, sử dụng thời gian nấu mặc định. Thời gian nấu không bị rút ngắn lại nếu thời gian cài sẵn ngắn hơn tổng thời gian nấu yêu cầu. Bạn có thể điều chỉnh thời gian nấu trước khi đặt bộ hẹn giờ nếu thời gian nấu của menu đã chọn có thể điều chỉnh được.

Đặt thời gian sẵn sàng với các nút menu

- 1** Nhấn nút của menu bạn muốn sử dụng và, nếu cần thiết, chọn menu con mong muốn bằng nút lên hoặc xuống. Sau đó nhấn nút Preset/Clock (Cài sẵn/Đồng hồ).

Lưu ý: Bạn cũng có thể nhấn nút cài sẵn trong màn hình menu con, màn hình hướng dẫn từng bước đầu tiên hoặc màn hình thời gian nấu.

- 2** Để đặt thời gian sẵn sàng, nhấn nút lên hoặc xuống. Nhấn và giữ nút lên hoặc xuống để dịch chuyển nhanh thời gian tiến hoặc lùi.

Lưu ý: Ví dụ, bạn có thể sử dụng nút Preset/Clock (Cài sẵn/Đồng hồ) để đặt thời gian sẵn sàng vào lúc 18:30.

- 3** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu bộ hẹn giờ.
- ▶ Đèn Cook/OK (Nấu/OK) bật sáng và đoạn chữ 'Timer set' (Bộ hẹn giờ đã được đặt) và thời gian cài sẵn cho menu đã chọn xuất hiện trên màn hình.
- ▶ Khi quá trình nấu bắt đầu, hình ảnh động nấu ăn và thời gian nấu còn lại xuất hiện trên màn hình.

Vệ sinh máy

Rút phích cắm của nồi cơm điện ra khỏi ổ cắm điện trước khi làm sạch nồi.

Chờ cho tới khi nồi cơm điện đủ nguội trước khi làm sạch.

Để bảo vệ lớp chống dính của nồi trong, không:

- sử dụng nồi trong để rửa chén;
- đổ giấm vào nồi.

- 1** Lấy giỏ hơi cùng với khay hấp, nồi sữa chua và nồi trong ra khỏi thân của thiết bị.

- 2** Tháo nắp trong ra khỏi nắp ngoài bằng cách nhấn vào các chốt tháo và kéo nắp trong ra ngoài và xuống dưới (Hình 37).

Để lắp lại nắp trong, trượt đầu trên của nắp trong vào nắp ngoài và nhấn chốt tháo vào vị trí ('nghe tiếng click').

- 3** Tháo nắp thông hơi ra khỏi nắp ngoài bằng cách kéo nắp lên trên (Hình 38).

- Để tháo nắp đáy của nắp thông hơi, ấn chốt khóa sang vị trí mở và tháo nắp ra khỏi bản lề. (Hình 39)
- Để lắp lại nắp đáy của nắp thông hơi, lắp các đầu của nắp đáy vào các rãnh của nắp thông hơi, đẩy nắp đáy vào nắp thông hơi (1) và ấn chốt khóa sang vị trí đóng (2) (nghe tiếng 'click'). (Hình 40)
- Để lắp nắp thông hơi vào lỗ thông hơi của nắp ngoài, lắp nắp thông hơi vào lỗ và ấn xuống.

- 4** Lau sạch nắp trong, nồi trong, giỏ hấp cùng với khay hấp, nồi sữa chua, muỗng cơm và nắp thông hơi bằng miếng xốp hoặc giẻ lau trong nước nóng cùng với một chút nước rửa chén.

Không sử dụng những chất làm sạch có tính ăn mòn, máy rửa chén hay dụng cụ kim loại để làm sạch nồi trong vì những thứ này sẽ làm hỏng lớp chống dính.

- 5** Chỉ sử dụng vải ẩm để lau sạch phần bên trong và bên ngoài của thân nồi cơm điện.

Không nhúng phần thân nổi vào trong nước, hay rửa dưới vòi nước.

Bảo quản

1 Bạn có thể bảo quản tất cả các phụ kiện bên trong thiết bị bằng cách sau: (Hình 41)

- Đặt khay hấp có thể tháo rời vào nổi trong.
- Đặt nồi sữa chua vào nổi trong.
- Đặt giỏ hơi vào nổi trong.

2 Bảo quản máy ở nơi an toàn và khô ráo.

Môi trường

- Không vứt thiết bị này cùng chung với chất thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng nó. Hãy đem nó đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như thế, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường (Hình 42).

Bảo hành và dịch vụ

Nếu bạn cần biết dịch vụ, thông tin hay gặp trực trực, vui lòng vào website của Philips tại www.philips.com hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips ở nước bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của Trung tâm trong tờ bảo hành khắp thế giới). Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng tại quốc gia của bạn, hãy liên hệ với đại lý Philips tại địa phương bạn.

Cách khắc phục sự cố

Nếu nồi cơm điện hoạt động không bình thường hoặc chất lượng nấu không tốt, hãy tham khảo bảng sau đây. Nếu bạn không thể giải quyết được vấn đề, vui lòng liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại nước của bạn.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Đèn của nút Cook/ OK (Nấu/OK) không bật sáng.	Có vấn đề về dây nối hay phích cắm điện.	Kiểm tra xem dây điện nguồn có nối chặt với nồi cơm điện không và xem phích cắm có cắm chặt vào ổ điện không.
	Đèn báo bị trục trặc.	Mang thiết bị đến đại lý Philips của bạn hoặc trung tâm dịch vụ được ủy quyền bởi Philips.
Đèn Keep warm/ Reheat (Giữ ấm/Hâm nóng) không bật sáng khi quá trình nấu kết thúc.	Đèn báo bị trục trặc.	Mang thiết bị đến đại lý Philips của bạn hoặc trung tâm dịch vụ được ủy quyền bởi Philips.
	Bạn đang hâm nóng thức ăn, nướng bánh, làm sữa chua, nấu cơm với xúp, nấu mì ống pasta hoặc hấp thức ăn.	Chế độ giữ ấm tự động chỉ áp dụng cho các menu cơm, cháo congee, xúp, hầm và món tráng miệng.
Màn hình không hoạt động.	Thiết bị không được cắm điện.	Nếu thiết bị không được cắm điện, chức năng dự phòng mất điện không hoạt động và màn hình sẽ không hoạt động.
Cơm không chín.	Không có đủ nước.	Cho thêm nước theo thang phân chia các mức nước ở nổi trong (xem chương 'Cách sử dụng thiết bị').

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Cơm không chín.	Quá trình nấu không bắt đầu.	Bạn không nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK).
	Nồi trong không tiếp xúc tốt với bộ phận làm nóng.	Đảm bảo rằng không có vật lạ trên bộ phận làm nóng.
	Bộ phận làm nóng bị hư hỏng.	Mang thiết bị đến đại lý Philips của bạn hoặc trung tâm dịch vụ được ủy quyền bởi Philips.
	Nồi trong bị biến dạng.	Mang nồi trong đến đại lý Philips hoặc trung tâm dịch vụ được Philips ủy quyền.
Bánh không được nướng đúng cách.	Quá nhiều nguyên liệu.	Kiểm tra số lượng được đề cập trong các công thức làm bánh tại chương 'Công thức nấu ăn'.
Cơm quá cứng hoặc quá nhão.	Sử dụng không đủ hoặc quá nhiều nước.	Cho thêm nước theo thang phân chia các mức nước ở nồi trong (xem chương 'Cách sử dụng thiết bị').
	Bạn đã chọn menu không chính xác.	Chọn menu yêu cầu (xem chương 'Sử dụng thiết bị').
Có những cục bột trong bánh pútđinh.	Bạn không trộn nguyên liệu làm bánh pútđinh đúng cách.	Sau khi rót nước vào hỗn hợp bột, khuấy hỗn hợp thật kỹ cho đến khi hỗn hợp trở nên nhuyễn.
Đèn Preset/Clock (Cài sẵn/Đồng hồ) không sáng mặc dù tôi đã đặt bộ hẹn giờ.	Đèn báo bị trục trặc.	Mang thiết bị đến đại lý Philips của bạn hoặc trung tâm dịch vụ được ủy quyền bởi Philips.
Cơm bị khét.	Bạn không vo gạo đúng cách.	Rửa sạch gạo đến khi nước vo gạo trong hoàn toàn.
Nồi cơm điện không tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.	Bạn đang hâm nóng thức ăn, nướng bánh, nấu cơm với xúp, nấu mì ống pasta hoặc hấp thức ăn.	Chế độ giữ ấm chỉ hoạt động với các menu cơm, cháo congee, xúp, hầm và món tráng miệng.
	Bộ điều khiển nhiệt độ bị hư hỏng.	Mang thiết bị đến đại lý Philips của bạn hoặc trung tâm dịch vụ được ủy quyền bởi Philips.
Sữa chua không đủ chắc hoặc không thành hình.	Bạn đã làm nóng sữa quá 40°C, làm hỏng vi khuẩn trong mẻ cấy vi khuẩn sữa chua.	Không làm nóng sữa quá lâu để giữ cho vi khuẩn sống trong mẻ cấy vi khuẩn sữa chua. Để có sữa chua mượt hơn và chắc hơn, bạn có thể thêm 60g sữa bột vào sữa và làm nóng.
Thông báo lỗi E5 xuất hiện trên màn hình.	Đã xảy ra mất điện trong quá trình nấu hoặc ở chế độ giữ ấm và kéo dài quá 2 giờ.	Khi nguồn điện được khôi phục, nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để khởi tạo lại thiết bị.

Công thức nấu ăn

Mì ống Pasta

Xem mục **Mì ống Pasta** để biết các thủ tục vận hành chi tiết.
Phục vụ 3-4 người

Nguyên liệu:

- 250g pasta (penne hoặc macaroni)
- 500ml dầu pasta
- 700ml nước

- 1** Cho mì pasta và dầu pasta vào nồi trong và thêm nước đến mức nước dành cho pasta. Nhấn nút Congee/Pasta (Cháo congee/Mì pasta) và chọn menu con Pasta. Đặt thời gian nấu 20 phút cho mì macaroni hoặc 30 phút cho mì penne. Sau đó nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để nấu.
- 2** Khi quá trình nấu mì pasta kết thúc, rắc một chút tiêu hoặc pho mát lên trên và phục vụ pasta nóng.

Sữa chua

Phục vụ 4 người

Nguyên liệu:

- 500ml sữa
- 100ml sữa chua thường còn sống

- 1** Đặt sữa chua tại nhiệt độ trong phòng một vài phút trước khi đun để làm nóng mẻ cấy vi khuẩn sữa chua. Làm nóng sữa đến khoảng 40°C. Trộn nhanh sữa chua với sữa ấm trong một nồi lớn riêng và rót hỗn hợp vào các nồi sữa chua. Đậy nắp nồi.

Lưu ý: Chỉ mất một vài giây để làm nóng sữa đến 40°C. Nếu sữa đạt nhiệt độ quá cao, điều này sẽ làm hỏng các vi khuẩn trong sữa chua.

- 2** Đặt khay hấp vào nồi trong. Thêm nước cho đến chỉ báo mức cho sữa chua. Sau đó đặt các chén sữa chua vào khay hấp và đậy nắp.
- 3** Nhấn nút Sữa chua và nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để xác nhận. Nhấn lại nút Cook/OK (Nấu/OK) để bỏ qua thông báo hướng dẫn đầu tiên. Đặt thời gian nấu là 3 giờ. Sau đó nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để nấu và đóng nắp.

Lưu ý: Nếu bạn muốn vị chua hơn, bạn có thể đặt thời gian nấu lâu hơn.

- 4** Khi quá trình nấu sữa chua kết thúc, thêm một chút hoa quả hoặc mật ong vào sữa chua và dùng ngay. Hoặc bạn có thể để sữa chua nguội xuống và đặt vào tủ lạnh qua đêm và sau đó ăn lạnh.

Mẹo

Để có được sữa chua mượt hơn và chắc hơn, bạn cũng có thể thêm 60g sữa bột vào sữa và làm nóng. Sau đó thực hiện theo các bước ở trên.

Bánh cà rốt

Phục vụ 3-4 người

Nguyên liệu:

- 200ml dầu thực vật
- 4 quả trứng lớn
- 50g đường trắng
- 225g bột đa chức năng
- 2 thìa bột làm bánh
- ½ thìa cà phê (2g) sô-đa làm bánh
- Một ít muối
- 1 thìa cà phê chiết xuất vani
- 190g cà rốt nạo

1 Cho trứng, dầu, đường trắng và chiết xuất vani vào một bát lớn và đánh chúng với nhau.

Lưu ý: Bảo đảm rằng không có đường vón cục.

2 Trộn bột, sô-đa làm bánh, bột làm bánh và muối.

3 Thêm cà rốt nạo.

4 Rót hỗn hợp vào nồi trong.

5 Nhấn nút Dessert/Pudding (Món tráng miệng/Bánh pudding) và chọn menu con Bánh cà rốt.

6 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để nấu.

Bánh bột yến mạch chuối

Phục vụ 3-4 người

Nguyên liệu:

- 120g bột đa chức năng
- 120g bột yến mạch
- 90g đường nâu
- 2¼ thìa bột làm bánh
- 38g sữa bột
- 2,5 quả chuối lớn
- 2 quả trứng lớn (120-130g)
- 1 lòng trắng trứng (35-40g)
- 1,5 thìa bơ (mềm)
- 1 thìa dầu vani
- 1,5 thìa mật

1 Trộn bột, bột yến mạch, đường nâu, bột làm bánh và sữa bột trong bát trộn.

2 Nghiền chuối thành bột nhão.

3 Trong một chiếc bát khác, trộn trứng, lòng trắng trứng, bột nhão chuối, bơ mềm, dầu vani và mật. Sau đó quấy nguyên liệu đã trộn trong bước 1. Trộn kỹ và bảo đảm rằng hỗn hợp không vón cục.

Mẹo: Để tăng hương vị chuối của bánh, sử dụng một quả chuối chín và nghiền.

Mẹo: Để làm cho bánh ẩm hơn, thêm một nửa quả chuối khác.

4 Rót hỗn hợp làm bánh vào nồi trong.

5 Nhấn nút Dessert/Puding (Món tráng miệng/Bánh Puding) và chọn menu con bánh mì ngũ cốc Ngũ cốc, và nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để xác nhận.

6 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để nấu.

Bánh pudding củ cải trắng

Phục vụ 3-4 người

Nguyên liệu:

- 250g bột gạo
- 7 thìa bột tang mien (56g)
- 60g tôm khô
- 2 chiếc lạp xườn Trung Quốc (90g)
- 700g củ cải trắng
- 360ml nước

Gia vị:

- 2 thìa bột gà
- 2 thìa đường

- 1 thìa cà phê tiêu trắng
- 1,5 thìa muối

- 1** Trộn bột gạo và bột tang mien với 360ml nước trong bát trộn và đặt sang một bên.
- 2** Băm củ cải trắng, và bỏ phần nước thừa khỏi củ cải đã được băm.
- 3** Cắt lap xườn Trung Quốc thành các miếng bé.
- 4** Nhấn nút Dessert/Pudding (Món tráng miệng/Bánh pútđinh) và chọn menu con Bánh pútđinh củ cải trắng, và nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để xác nhận.
- 5** Cho lap xườn Trung Quốc, tôm khô và củ cải trắng băm vào nồi trong và đóng nắp. Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để nấu trong 20 phút.
- 6** Khi nồi cơm điện phát tiếng bíp, quấy gia vị vào hỗn hợp củ cải trắng và rót từ từ hỗn hợp bột vào nồi trong. Quấy lại. Dàn đều bề mặt phía trên sau khi nguây, sau đó đậy nắp khi kết thúc.

Mẹo: Rót hỗn hợp bột thành 3 mẻ. Sau khi rót vào từng mẻ, quấy kỹ để tránh vón cục.

- 7** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để tiếp tục nấu.

Mẹo: Bạn có thể ăn bánh pútđinh khi bánh vẫn còn nóng, hoặc bạn có thể để bánh nguội đi trong tủ lạnh và sau đó rán bánh.

Bánh pútđinh khoai sọ

Phục vụ 3-4 người

Nguyên liệu:

- 400g khoai sọ
- 150g bột gạo
- 100g tinh bột ngô
- 2 chiếc lap xườn Trung Quốc (90g)
- 60g tôm khô
- 700ml nước

Gia vị 1:

- 1 thìa nước
- ½ thìa xì dầu
- 1½ thìa cà phê bột gà
- ¼ thìa cà phê hạt tiêu Gia-mai-ca
- ½ thìa cà phê muối
- ¼ thìa cà phê tiêu trắng

Gia vị 2:

- ½ thìa cà phê xì dầu
- ¼ thìa cà phê đường
- ½ thìa rượu shaoxing

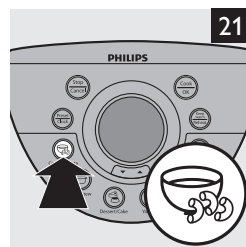
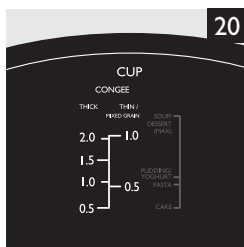
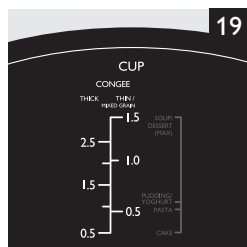
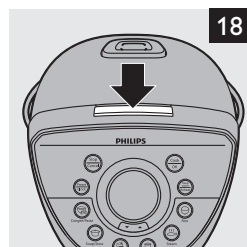
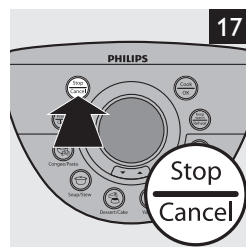
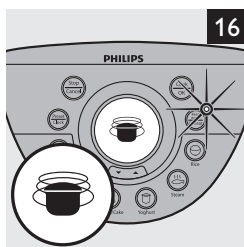
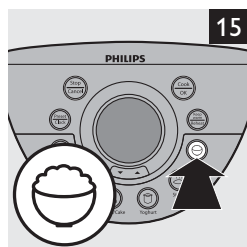
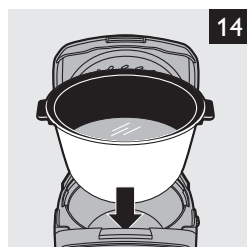
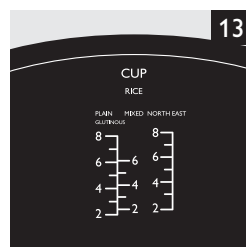
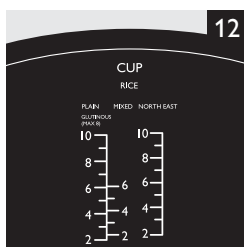
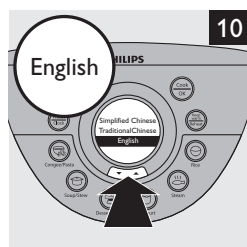
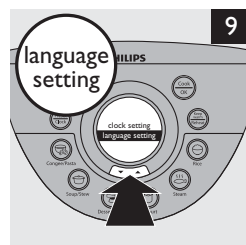
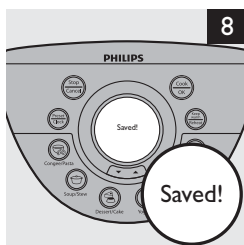
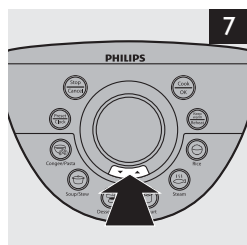
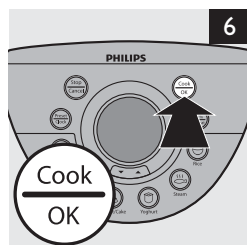
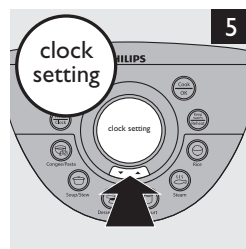
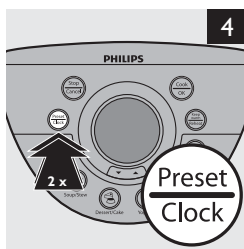
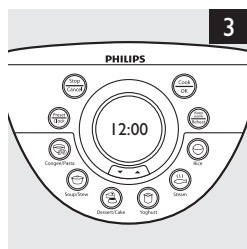
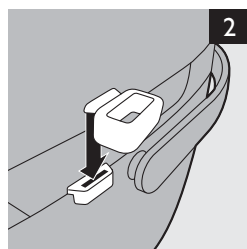
- 1** Trộn bột gạo và tinh bột ngô với 250ml nước trong bát trộn và đặt sang bên cạnh.
- 2** Cắt khoai môn thành các miếng vuông 1,2cm và trộn chúng với gia vị 1.
- 3** Cắt lap xườn Trung Quốc thành các miếng nhỏ và trộn chúng với gia vị 2.
- 4** Nhấn nút Dessert/Pudding (Món tráng miệng/Bánh pútđinh) và chọn menu con Bánh pútđinh khoai môn, và nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để xác nhận.
- 5** Cho lap xườn Trung Quốc, tôm khô, khoai môn và 450ml nước vào nồi trong và đóng nắp. Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để nấu trong 20 phút.

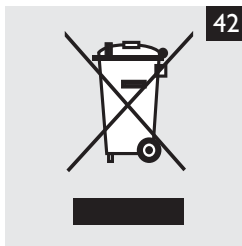
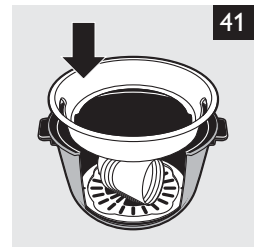
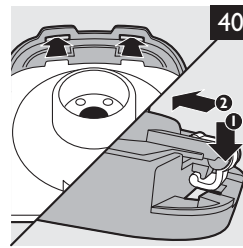
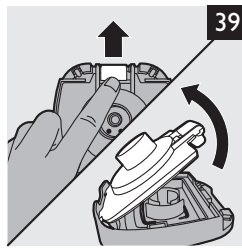
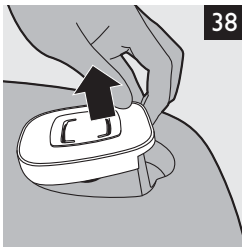
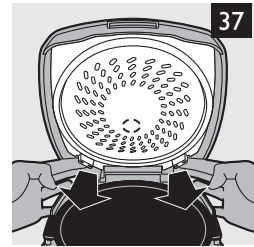
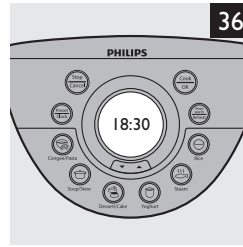
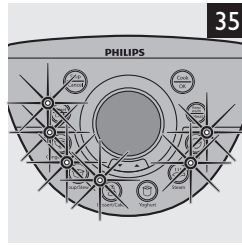
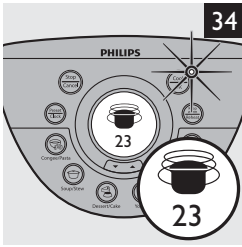
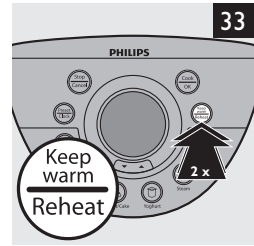
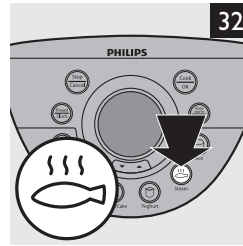
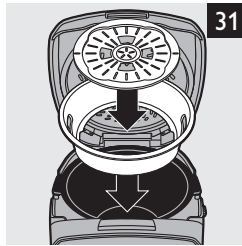
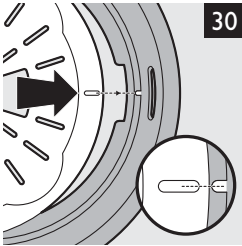
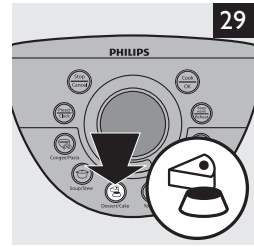
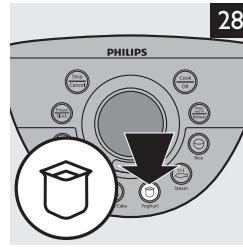
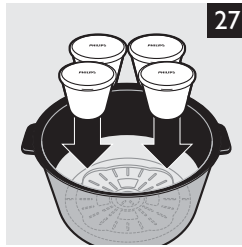
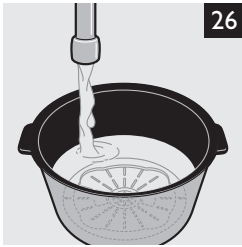
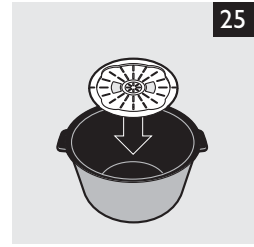
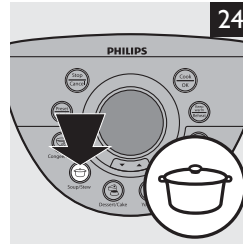
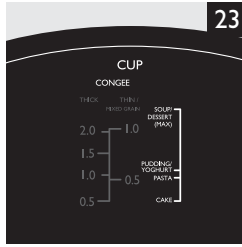
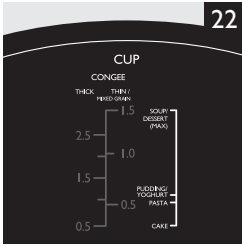
- 6** Khi nồi cơm điện phát tiếng bíp, mở nắp và nghiền khoai môn thành bột nhuyễn. Quây lại hỗn hợp bột và rót từ từ hỗn hợp vào nồi trong. Quây lại. Dàn đều bề mặt phía trên sau khi nguây, sau đó đậy nắp khi kết thúc.

Mẹo: Rót hỗn hợp bột thành 3 mẻ. Sau khi rót vào từng mẻ, quây kỹ để tránh vón cục.

- 7** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để tiếp tục nấu.

Mẹo: Bạn có thể ăn bánh pútđinh khi bánh còn nóng, hoặc bạn có thể để bánh nguội xuống trong tủ lạnh và sau đó rán bánh.







www.philips.com



4222.200.0416.3